

**Guía n° 3.****Escuela Agrotecnica Sarmiento.**

**Área:** Cultivos Industriales.

**Curso:** 5° año división 1° TURNO MAÑANA

**Profesores:** Robles Guillermo, Jorge Perez.

**Contacto:** [rapitepsj@gmail.com.ar](mailto:rapitepsj@gmail.com.ar) profesor Robles. [perezahonjorge@gmail.com](mailto:perezahonjorge@gmail.com)

**Tema:** Variedades de Olivo según su destino.

**Objetivos:** Identificar las variedades según su destino de mercado.

**Bibliografía:** Plantación de olivos, Luis Bueno, Alejandro Oviedo, INTA.

**Guía de trabajo practico:**

- 1-Lea atentamente el texto, luego responda las siguientes preguntas.
- 2-¿Qué características deben tener las variedades con destino a conserva o mesa?.
- 3-¿Cuáles son las características de las aceitunas con destino a producción de aceite.
- 4-¿Qué son las variedades de doble propósito?.
- 5- Elabore un cuadro con los nombres de las variedades y con los destinos de su producción.

**Escuela Agrotecnica Sarmiento.**

**Área:** Cultivos Industriales.

**Curso:** 5° TM

**Profesores:** Robles Guillermo, Jorge Perez.

**Tema:** Plantación, Selección de material vegetal.

**Objetivos:** Identificar los distintos criterios para seleccionar un material vegetal.

**Bibliografía:** Plantación de olivos, Luis Bueno, Alejandro Oviedo, INTA.

**Actividad:**

Leer el texto adjunto y elaborar en el cuaderno un cuadro sinóptico, colocando los conceptos de mayor relevancia a tener en cuenta al momento de implantar el olivar.

**Variedades de OLIVOS. bibliografía** (Plantación de olivos, Luis Bueno, Alejandro Oviedo, INTA.)

Las características genéticas de una variedad condicionan la precocidad de entrada en producción, la cantidad y calidad de las aceitunas y el aceite, la alternancia en la producción o vecería, la fecha de floración y maduración, el porte de la planta y la aptitud para la cosecha mecánica. Además, de la resistencia o la susceptibilidad a condiciones adversas del suelo o clima como del ataques de plagas y/o enfermedades.

A continuación se describen cinco aspectos que se deben considerar para la selección de las variedades de olivo a cultivar.

El primer aspecto a considerar en la elección de una variedad, es su **destino**. Con respecto a esto, existen dos grandes grupos de variedades, determinadas por las características del fruto: las aceiteras y las de conserva. A su vez, se identifica un grupo intermedio de variedades denominadas de doble propósito.

Las **variedades de conserva** son aquellas variedades que por las características de sus frutos, principalmente tamaño, forma y elevada relación pulpa/carozo, se las destina para la elaboración de conservas de aceitunas. Entre estas, encontramos a variedades como Arauco y Manzanilla.

Para este destino las principales características necesarias son la calidad estética, el tamaño y la forma del fruto; por ende exige tener un mayor cuidado en el manejo fitosanitario de las plagas y durante la labor de cosecha (para evitar dañar la fruta) tornándose esta última, más costosa y difícil de mecanizar. A su vez, se presenta un mayor riesgo de pérdida de calidad debido a inclemencias como caída de granizo, vientos

fuertes, ataque de plagas, o por cuestiones de manejo, como falta de agua o insuficiente fertilización, por ejemplo.

Las **variedades aceiteras** son aquellas que por las características de los frutos, tamaño y porcentaje de aceite, se las destina a la Elaboración de aceite de oliva. Entre estas Variedades citamos a: Arbequina, Arbosana, Barnea, Coratina, Cornicabra, Frantoio, Koroneiki, ente las más destacadas. En este grupo, al no ser relevante la calidad estética del fruto sino más bien su rendimiento y calidad de aceite, la cosecha no demanda rigurosos cuidados, por lo que es menos costosa respecto a las variedades de conserva y presenta mayores posibilidades de mecanizarse. También, hay menor riesgo ante ciertas adversidades como granizo o ataque de plagas.

Las **variedades doble propósito** poseen frutos que se caracterizan por tener un adecuado tamaño, aspecto, relación pulpa/carozo y porcentaje de aceite, que permiten su utilización tanto para la elaboración de conservas como de aceite de oliva. Entre estas se encuentran: Changlot Real, Hojiblanca, y Picual.

**DIRECTOR : LUIS PEREZ**